

Used dairy equipment

**Twin spiral cooling tunnel / Doppelspiralkühltunnel / Tunnel de refroidissement à double spirale /
Dubbele spiraalvormige koeltunnel / Túnel de enfriamiento de doble espiral /
Двойной спиральный охлаждающий туннель**

Offer number	: 22-18-01
Make	: DMA Fördertechnik
Type	: Heliflex-Durchlaufkühler HDK/NFA
Capacity	: 10.000 pcs per hour
Serial number	: 5170
Year of manufacturing	: 1998
Power	: Cooling capacity: 119,58 kW
Dimensions (l x w x h)	: 937 x 407 x 352 cm
Condition of the machine	: Good, already dismantled
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



Twin spiral cooling tunnel. Helical-cooling-system. Chain width: 225 mm. Total chain height: 73 mm. Clearance between the chain plates: 65 mm. Length of chain in the system: 611 meter. Angle of lead of the chain: 0,5°. Outer diameter of the drums: 3630 mm. Total surface: ± 137 m2. Previously used for cooling down hot fresh cream cheese in cups. Cup 1 back ground information: fresh cheese - dimensions Ø95x36 mm - 100 gram - throughput 167 tubs/min - infeed temperature 75°C - outfeed temperature 15 °C - cooling time 60 minutes. Cup 2 back ground information: fresh cheese - dimensions Ø95x53 mm - 170 gram - throughput 98 tubs/min - infeed temperature 75°C - outfeed temperature 15 °C - cooling time 75 minutes. Cup 3 back ground information: fresh cheese - dimensions 125x85x50 mm - 250 gram - throughput 67 tubs/min - infeed temperature 75°C - outfeed temperature 15 °C - cooling time 75 minutes. Bottom in - Bottom out at the spiral. Double cup infeed system. Cabinet around the spiral tunnels. Infeed and outfeed conveyors. 2

Cooling compressors on 1 frame (Blitzer, ammoniac). Recirculation unit, serial number 980019, year 1998, 40.000 m3/h. Cooling media: 34% Ethylen/-6/+0,0. Controls build by Bertram Elektrotechnik, 1998, 98-09-00074, Drawing: Z6246-98. PLC Siemens S7-300. Dimensions of the ventilator system: 937 x 581 x 352 cm. Instruction and spare parts manual available. Including 2x spare drive works of the spirals. The cooling tunnel is already dismantled, can be inspected on request.

Doppelspiralkühltunnel. Helikales Kühlsystem. Kettenbreite: 225 mm. Gesamtkettenhöhe: 73 mm. Abstand zwischen den Kettenlaschen: 65 mm. Kettenlänge im System: 611 Meter. Steigungswinkel der Kette: 0,5°. Außendurchmesser der Trommeln: 3630 mm. Gesamtfläche: ± 137 m2. Früher zum Abkühlen von heißem Frischkäse in Bechern verwendet. Becher 1 Hintergrundinformationen: Frischkäse - Abmessungen Ø95x36 mm - 100 Gramm - Durchsatz 167 Becher/min - Einlauftemperatur 75°C - Auslauftemperatur 15 °C - Kühlzeit 60 Minuten. Becher 2 Hintergrundinformationen: Frischkäse - Abmessungen Ø95x53 mm - 170 gr - Durchlass 98 Becher/min - Einlauftemperatur 75°C - Auslauftemperatur 15 °C - Kühlzeit 75 Minuten. Becher 3 Hintergrundinformationen: Frischkäse - Abmessungen 125x85x50 mm - 250 gr - Durchlass 67 Becher/min - Einlauftemperatur 75°C - Auslauftemperatur 15 °C - Kühlzeit 75 Minuten. Auf der Unterseite der Spirale Zu- und Ausfuhr. Doppelbecher-Zuführsystem. Gehäuse um die Spiraltunnel. Einlauf- und Auslaufförderer. 2 Kühlkompressoren auf 1 Rahmen (Blitzer, Ammoniak). Umlufteinheit, Seriennummer 980019, Baujahr 1998, 40.000 m3/h. Kühlmedien: 34 % Ethylen/-6/+0,0. Steuerungen gebaut von Bertram Elektrotechnik, 1998, 98-09-00074, Zeichnung: Z6246-98. SPS Siemens S7-300. Maße des Beatmungssystems: 937 x 581 x 352 cm. Bedienungs- und Ersatzteillhandbuch vorhanden. Inklusive 2x Ersatzantrieb der Spiralen. Der Kühltunnel ist bereits demontiert, kann auf Wunsch besichtigt werden.

Tunnel de refroidissement à double spirale. Système de refroidissement hélicoïdal. Largeur chaîne : 225 mm. Hauteur totale de la chaîne : 73 mm. Jeu entre les cadènes : 65 mm. Longueur de chaîne dans le système : 611 mètres. Angle de pas de la chaîne : 0,5°. Diamètre extérieur des tambours : 3630 mm. Superficie totale : ± 137 m2. Auparavant utilisé pour refroidir le fromage à la crème frais chaud dans des tasses. Gobelet 1 information de base : fromage frais - dimensions Ø95x36 mm - 100 grammes - débit 167 barquettes/min - température d'entrée 75°C - température de sortie 15°C - temps de refroidissement 60 minutes. Tasse 2 informations de base : fromage frais - dimensions Ø95x53 mm - 170 grammes - débit 98 barquettes/min - température d'entrée 75°C - température de sortie 15 °C - temps de refroidissement 75 minutes. Tasse 3 informations de base : fromage frais - dimensions 125x85x50 mm - 250 grammes - débit 67 barquettes/min - température d'entrée 75°C - température de sortie 15°C - temps de refroidissement 75 minutes. Au bas de la spirale, l'entrée et sortie. Système d'alimentation à double gobelet. Cabinet autour des tunnels en spirale. Convoyeurs d'entrée et de sortie. 2 compresseurs frigorifiques sur 1 châssis (Blitzer, ammoniac). Unité de recirculation, numéro de série 980019, année 1998, 40.000 m3/h. Agent de refroidissement : 34 % d'éthylène/-6/+0,0. Commandes construites par Bertram Elektrotechnik, 1998, 98-09-00074, Dessin : Z6246-98. API Siemens S7-300. Dimensions du système de ventilation : 937 x 581 x 352 cm. Manuel d'instructions et de pièces de rechange disponible. Y compris 2x travaux d'entraînement de rechange des spirales. Le tunnel de refroidissement est déjà démonté, peut être inspecté sur demande.

Dubbele spiraalvormige koeltunnel. Spiraal-koelsysteem. Band breedte: 225 mm. Totale bandhoogte: 73 mm. Speling tussen de bandplaten: 65 mm. Totale lengte van de band in het systeem: 611 meter. Aanloophoek van de band: 0,5°. Buitendiameter van de trommels: 3630 mm. Totale oppervlakte: ± 137 m2. Voorheen gebruikt voor het afkoelen van warme verse roomkaas in bekens. Afvul beker 1 achtergrondinformatie, product: verse kaas - afmetingen Ø95x36 mm - 100 gram - doorvoer 167 bekens per minuut - invoertemperatuur 75°C - uitvoertemperatuur 15 °C - afkoeltijd 60 minuten. Beker 2 achtergrondinformatie: verse kaas - afmetingen Ø95x53 mm - 170 gram - doorvoer 98 bekens per minuut - invoertemperatuur 75°C - uitvoertemperatuur 15 °C - afkoeltijd 75 minuten. Beker 3 achtergrondinformatie: verse kaas - afmetingen 125x85x50 mm - 250 gram - doorvoer 67 bekens per minuut - invoertemperatuur 75°C - uitvoertemperatuur 15°C - afkoeltijd 75 minuten. Bottom in - Bottom out bij de spiraal. Dubbele beker invoersysteem. Bescherm kast rond de spiraaltunnels. In- en uitvoerbanden. 2 Koelcompressoren op 1 frame (Blitzer, ammoniak). Recirculatie unit, serienummer 980019, bouwjaar 1998, 40.000 m3/h. Koelmedia: 34% Ethyleen/-6/+0,0. Besturing gebouwd door Bertram Elektrotechnik, 1998, 98-09-00074, Tekening: Z6246-98. PLC Siemens S7-300. Afmetingen van het ventilatorsysteem: 937x581x352 cm. Instructie en reserveonderdelen handleiding aanwezig. Inclusief 2x reserve aandrijvingen van de spiralen. De koeltunnel is reeds gedemonteerd, kan op aanvraag geïnspecteerd worden.

Túnel de refrigeración de doble espiral. Sistema de refrigeración helicoidal. Ancho de cadena: 225 mm. Altura total de la cadena: 73 mm. Juego entre los platos de la cadena: 65

mm. Longitud de cadena en el sistema: 611 metros. Ángulo de avance de la cadena: 0,5°. Diámetro exterior de los bidones: 3630 mm. Superficie total: ± 137 m2. Previamente utilizado para enfriar queso crema fresco caliente en tazas. Información de fondo del vaso 1: queso fresco - dimensiones Ø95x36 mm - 100 gramos - rendimiento 167 tarrinas/min - temperatura de entrada 75°C - temperatura de salida 15 °C - tiempo de enfriamiento 60 minutos. Información de fondo del vaso 2: queso fresco - dimensiones Ø95x53 mm - 170 gramos - rendimiento 98 tarrinas/min - temperatura de entrada 75°C - temperatura de salida 15 °C - tiempo de enfriamiento 75 minutos. Información de fondo del vaso 3: queso fresco - dimensiones 125x85x50 mm - 250 gramos - rendimiento 67 tarrinas/min - temperatura de entrada 75°C - temperatura de salida 15 °C - tiempo de enfriamiento 75 minutos. Entrada y salida en la parte inferior de la espiral. Sistema de alimentación de doble taza. Gabinete alrededor de los túneles en espiral. Transportadores de entrada y salida. 2 compresores de refrigeración en 1 bastidor (Blitzer, amoníaco). Unidad de recirculación, número de serie 980019, año 1998, 40.000 m3/h. Medio refrigerante: 34% Etileno/-6/+0,0. Controles construidos por Bertram Elektrotechnik, 1998, 98-09-00074, Dibujo: Z6246-98. PLC Siemens S7-300. Dimensiones del sistema de ventilación: 937 x 581 x 352 cm. Manual de instrucciones y repuestos disponible. Incluye 2 piezas de accionamiento de repuesto de las espirales. El túnel de refrigeración ya está desmontado, se puede inspeccionar bajo pedido.

Двойной спиральный охлаждающий туннель. Спиральная система охлаждения. Ширина цепи: 225 мм. Общая высота цепи: 73 мм. Зазор между пластинами цепи: 65 мм. Длина цепи в системе: 611 метров. Угол подъема цепи: 0,5°. Внешний диаметр барабанов: 3630 мм. Общая площадь: ± 137 м2. Ранее использовался для охлаждения горячего свежего сливочного сыра в чашках. Стакан 1 справочная информация: свежий сыр - размеры Ø95x36 мм - 100 грамм - производительность 167 туб/мин - температура на входе 75°C - температура на выходе 15°C - время охлаждения 60 минут. Стакан 2 справочная информация: свежий сыр - размеры Ø95x53 мм - 170 грамм - производительность 98 ванн/мин - температура на входе 75°C - температура на выходе 15°C - время охлаждения 75 минут. Стакан 3 справочная информация: свежий сыр - размеры 125x85x50 мм - 250 грамм - производительность 67 туб/мин - температура на входе 75°C - температура на выходе 15°C - время охлаждения 75 минут. Нижний вход - Нижний конец по спирали. Система подачи двойной чашки. Кабинет вокруг спиральных тоннелей. Подающий и отводящий конвейеры. 2 компрессора охлаждения на 1 раме (Blitzer, аммиачный). Рециркуляционная установка, заводской номер 980019, 1998 год, 40.000 м3/ч. Охлаждающая среда: 34% этилен/-6/+0,0. Сборка органов управления Bertram Elektrotechnik, 1998 г., 98-09-00074, чертеж: Z6246-98. ПЛК Сименс S7-300. Размеры вентиляционной системы: 937 x 581 x 352 см. Имеется руководство по эксплуатации и запасным частям. В том числе 2 запасных привода спиралей. Охлаждающий туннель уже демонтирован, по запросу может быть осмотрен.

For more information check our website: www.useddairyequipment.com

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients.

If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with [REMOVE](#) as subject, and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!